

## Saint-Emilion Grand Cru

Zona: Saint Emilion – Bordeaux - Est

Vitiano: 88% Merlot – 11% Cabernet Sauvianon

1% Cabernet Franc

Terreno: Altipiano calcareo Esposizione: Sud-Est

Superficie: 24 ha

Vendemmia: Manuale con cernita selettiva Vinificazione: Acciaio termoregolato

Fermentazione: Malolattica in barrique

Affinamento: su lieviti fini in fusti di rovere e batonnage Est – Saint Emilion (classificato UNESCO) Zona di produzione:

Gradazione alcolica: 13,5° Temperatura di servizio: 18° - 20°

Solfiti totali: 90 mg/L



Colore rubino scuro, al naso presenta aromi di spezie dolci ,moka e caramello.

Al palato è vellutato con tannini eleganti, con aromi leggermente vanigliati. Molto persistente.

Pronto da bere, si conserverà molto a lungo nel tempo, maturando ulteriormente. Un vino da conservare in cantina!

Decantare e servire a temperatura ambiente.

## **Abbinamenti**

Si accompagna con carni rosse, selvaggina, agnello, capretto e formaggi staaionati.



- Guida Hachette2006: 1 stella
- Decanter WWA (World Women Awards) 2007: Medaglia di Bronzo
- Concours de Bruxelles 2007: Medaglia d'Argento
- Wine Spectator 2008: 91
- Robert Parker 2009:89
- Wine Spectator 2010: 91
- Guida Hachette 2014: 1 stella
- Sakura Japan WWA 2017: Oro
- International Wine Awards Mondus Vini 2017: Oro
- Robert Parker 2017: 90 pts
- Concours de Bordeaux 2017: Oro
- International Wine Awards Mundus Vini 2018: Silver
- Sakura Japan WWA 2018: Oro















